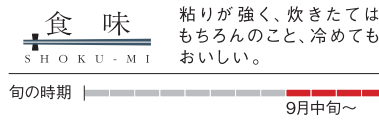




新潟県産コシヒカリ

大河が育んだ広大な大地で
光り輝くコシヒカリ。

米どころ新潟を代表するコシヒカリは、昭和19年に新潟の地において交配され、その歴史がスタートしました。その後、昭和31年に『越の国に光り輝く』という意味から新潟県で命名され、半世紀を過ぎた現在でもお客様に最も愛されているお米です。新潟県産コシヒカリの美味しさの秘密は、清らかな雪解け水のもと、信濃川と阿賀野川が育んだ肥沃な大地と、お米が実る時期の昼夜の温度差が大きいなどお米の実りがよくなる気候、そして何よりも作り手の確たる技術と惜しみない努力にあります。



主な産地 | 新潟県全域



にいがた和牛

米の国、酒の国、寒さ・白さの国「新潟」の、
愛情溢れる肥育名人が贅沢に育てました。

新潟では「牛飼いの」心意気が代々受け継がれ、優れた和牛を育てる地域がたくさんありました。この牛飼いの“こだわりと信念と誇り”は、現代も「肥育名人」達の“心と技”に繋がっています。雪の多い新潟ならではの美味しさを求めて、雪が生み出す清らかな水と空気を上手に活用し、牛に語りかけ、多くの時間を牛と過ごし、愛情をこめた工夫で、「にいがた和牛」を育て上げています。こうした「心と技と味」が評価され、「全国肉用牛枝肉共励会」で平成8年及び平成15年の二度、全国一位を獲得しています。また、和牛の旨みのポイントとなる不飽和脂肪酸のオレイン酸を高める取組を進めています。



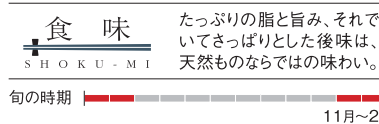
主な産地 | 村上市、胎内市、長岡市、上越市



佐渡寒ブリ

旬の旬たるおいしさ。
佐渡から始まる寒ブリの季節。

冬型の気圧配置が強まり、「ブリ起こし」という雷が鳴り出す頃、日本海の荒波を南下する寒ブリが佐渡両津湾の定置網に入ります。寒ブリ漁は、佐渡から始まるのです。師走に獲れる佐渡の寒ブリは、どれも脂がのり、旨みがあって、さっぱりとした後味は、天然ものならではの。その中でも、「佐渡一番寒ブリ」は、10kgを超える大ブリから、特に脂がのったものを、漁師が厳選します。定置網から取り上げた寒ブリは、船の上で、すぐに海洋深層水で急速冷却して締め、一刻も早く皆様に旬の美味しさをお届けできるようにしています。



主な産地 | 佐渡市